

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A TIPY

Prosím přečtěte si tyto bezpečnostní pokyny dobře a držet je pro budoucí použití.

Poznámka! Tento gril není vhodný pro umístění na jakýkoliv druh stolu. Umístěte jej venku na zem, nejlépe na písčný povrch.

- Nikdy neumísťujte na hořlavý podklad.
- Vezměte prosím na vědomí, že tento gril vede teplo, a proto může být velmi horký!
- Vždy umístěte gril na rovný a stabilní podklad tak, aby byl chráněn před porывy větru a daleko od všeho hořlavého, jako je zahradní přístřešky, garáže, ploty, keře a tak dále.
- Nezakládejte provizorní grilování v lese nebo na polích.
- Pro jistotu mějte alespoň jeden kbelík vody (pro kovové grily; pro grily z litiny nebo kameninové grily použijte kbelík písku) po ruce po celou dobu grilování.
- Nikdy nepoužívejte hořlavé kapaliny, jako je například benzin pro zapalování ohniště. Používejte pouze doporučené podpalovače nebo tekutiny podle instrukcí výrobce.
- Nejlepší pomůcky pro zapálení ohně jsou: papír v kombinaci s nekontaminovaným palivovým dřevem, kartony od vajec, nebo podpalovače- brikety.
- Nedovolte, aby byl oheň moc vysoký nebo hořel divoce.
- Nenoste volné či vlající oblečení, když grilujete a sepněte si dlouhé vlasy do culíku.
- Ujistěte se, že děti jsou udržovány v bezpeční vzdálenosti od grilu- jejich okouzlení a zvědavost může snadno vést k strašlivé nehodě.
- Nikdy nenechávejte gril bez dozoru a udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah grilu po celou dobu.
- Konzumace alkoholu a grilování na grilu se nemíchá. Pokud jste šéfkuchařem, prosím mějte zodpovědnost a vyhněte se drinkům, dokud nejsou vaše kuchařské povinnosti ukončeny!
- Nikdy nemanipulujte s grilem, pokud pořád hoří.
- Po ukončení grilování, uhasťte okamžitě oheň, ale vyčkejte úplného vychladnutí uhlíků před jejich vyhozením. Polijte popel vodou pro úplnou jistotu. Popel může doutnat až 24 hodin.
- Držte mimo dosah dětí!

TIPY PRO GRILOVÁNÍ:

Úspěšné grilování vyžaduje čas a vhodně žhavé uhlí, proto buďte trpěliví. Pokud nevidíte žádné plameny, ale jenom tenkou vrstvu popela na povrchu uhlí, byla dosažena správná teplota pro grilování. Jednoduchý trik pro ověření správné teploty: umístěte dlaň ruky do výšky 15 cm nad ohniště. Pokud neudržíte ruku po dobu 2 sekund nad ohništěm, správná teplota byla dosažena.

Vždy umístěte maso jako první na nejžhavější místo na grilu, pro zachování jeho šťavnatosti. Pak můžete pokračovat v mírném grilování na bocích grilu. Pravidelně maso otáčejte.

Průměrná doba grilování (závisí na tloušťce masa)

Hamburgery a klobásy cca 5 minut, steaky a kotlety cca 10min, zelenina jenom pár minut, kukuřice cca 10min. Ryba má být umístěna na kousek hliníkové fólie, aby si zachovala vlastní šťávu. Hluboko mražené potraviny musí kompletně roztát.

Vyhňte se kouřím a plamenům tím, že nedovolíte tekutinám nebo tuku kapat na ohniště. Můžete použít hliníkový táč, ale ten redukuje specifickou chuť po grilování. Přidejte několik zajímavých salátů, nějaké omáčky a lahev dobrého vína, a budete na nejlepší cestě k úspěšné grilovačce!

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A TIPY

Prosím přečtěte si tyto bezpečnostní pokyny dobře a držet je pro budoucí použití.

Poznámka! Tento gril není vhodný pro umístění na jakýkoliv druh stolu. Umístěte jej venku na zem, nejlépe na písčný povrch.

- Nikdy neumísťujte na hořlavý podklad.
- Vezměte prosím na vědomí, že tento gril vede teplo, a proto může být velmi horký!
- Vždy umístěte gril na rovný a stabilní podklad tak, aby byl chráněn před porывy větru a daleko od všeho hořlavého, jako je zahradní přístřešky, garáže, ploty, keře a tak dále.
- Nezakládejte provizorní grilování v lese nebo na polích.
- Pro jistotu mějte alespoň jeden kbelík vody (pro kovové grily; pro grily z litiny nebo kameninové grily použijte kbelík písku) po ruce po celou dobu grilování.
- Nikdy nepoužívejte hořlavé kapaliny, jako je například benzin pro zapalování ohniště. Používejte pouze doporučené podpalovače nebo tekutiny podle instrukcí výrobce.
- Nejlepší pomůcky pro zapálení ohně jsou: papír v kombinaci s nekontaminovaným palivovým dřevem, kartony od vajec, nebo podpalovače- brikety.
- Nedovolte, aby byl oheň moc vysoký nebo hořel divoce.
- Nenoste volné či vlající oblečení, když grilujete a sepněte si dlouhé vlasy do culíku.
- Ujistěte se, že děti jsou udržovány v bezpeční vzdálenosti od grilu- jejich okouzlení a zvědavost může snadno vést k strašlivé nehodě.
- Nikdy nenechávejte gril bez dozoru a udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah grilu po celou dobu.
- Konzumace alkoholu a grilování na grilu se nemíchá. Pokud jste šéfkuchařem, prosím mějte zodpovědnost a vyhněte se drinkům, dokud nejsou vaše kuchařské povinnosti ukončeny!
- Nikdy nemanipulujte s grilem, pokud pořád hoří.
- Po ukončení grilování, uhasťte okamžitě oheň, ale vyčkejte úplného vychladnutí uhlíků před jejich vyhozením. Polijte popel vodou pro úplnou jistotu. Popel může doutnat až 24 hodin.
- Držte mimo dosah dětí!

TIPY PRO GRILOVÁNÍ:

Úspěšné grilování vyžaduje čas a vhodně žhavé uhlí, proto buďte trpěliví. Pokud nevidíte žádné plameny, ale jenom tenkou vrstvu popela na povrchu uhlí, byla dosažena správná teplota pro grilování. Jednoduchý trik pro ověření správné teploty: umístěte dlaň ruky do výšky 15 cm nad ohniště. Pokud neudržíte ruku po dobu 2 sekund nad ohništěm, správná teplota byla dosažena.

Vždy umístěte maso jako první na nejžhavější místo na grilu, pro zachování jeho šťavnatosti. Pak můžete pokračovat v mírném grilování na bocích grilu. Pravidelně maso otáčejte.

Průměrná doba grilování (závisí na tloušťce masa)

Hamburgery a klobásy cca 5 minut, steaky a kotlety cca 10min, zelenina jenom pár minut, kukuřice cca 10min. Ryba má být umístěna na kousek hliníkové fólie, aby si zachovala vlastní šťávu. Hluboko mražené potraviny musí kompletně roztát.

Vyhňte se kouřím a plamenům tím, že nedovolíte tekutinám nebo tuku kapat na ohniště. Můžete použít hliníkový táč, ale ten redukuje specifickou chuť po grilování. Přidejte několik zajímavých salátů, nějaké omáčky a lahev dobrého vína, a budete na nejlepší cestě k úspěšné grilovačce!